Tecno Productos Ocampo S.A. de C.V.

FICHA TÉCNICA

ANNATTO A-200 Color Natural Liposoluble

Descripción : El colorante natural liposoluble A-200 es un líquido homogéneo libre de materia extraña. Producido por la extracción de las semillas de annato (Bixa Orellana) con aceite vegetal.

Ingredientes : Aceite de girasol, Annatto

Dosis sugerida : La dosificación general es aproximadamente de 0.02-0.06%, para colorear margarinas, use normalmente 0.02-0.025% dependiendo del color deseado. Con mayor dosis se incrementa la intensidad de color. Este producto esta desarrollado para su uso en alimentos un abuso en la dosis recomendada, puede causar daño a la salud principalmente a la población vulnerable (niños, adultos mayores y personas sensibles a cualquier componente de este producto.)

Modo de empleo: El color natural A-200 se puede aplicar directamente o previa dilución con aceite vegetal. Agite antes de usar.

Usos: En productos alimenticios con fase oleosa por ejemplo: Quesos procesados, mantequilla, margarina, crema, embutidos.

Vida de anaquel: Tiene una vida útil de 12 meses conservado en buenas condiciones de almacenamiento.

Almacenamiento: Para mantener la calidad de este producto debe conservarse herméticamente cerrado, protegido de la luz, aire y humedad, almacene a una temperatura de 15-20°C.

Presentaciones: Presentación: 4 X 3.75 Kg Caja 20L Porron Código: 662411 662417

Regulación: Este producto cumple con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Y con el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes (D. O. F. 17/VII/2006).Cumple con las especificaciones para la identidad y pureza del JECFA (EU Directive 95/45/EC) para E160b; y con la legislación del 21 CFR 73

Especificación:

Sensorial:	
Apariencia:	Líquido oleoso de color rojo
Aroma	característico
Fisicoquímicos:	2.0 – 2.5
% Bixina	0.92 – 0.94 g/cm3
Gravedad especifica a 20°C	12.0 – 13.5
Solubilidad	Miscible en aceites y grasas
Microbiológicos1):	
E. Coli	< 0.3 NMP/ g
Salmonella	Ausente 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/ g
Metales pesados1):	
Plomo (Pb)	10 ppm Máximo
Arsénico (As)	3 ppm Máximo